

CHICKEN MASALA KATHI ROLL

ROULEAU AU POULET MASALA KATHI



Hand Crafted With Love

Ingredients:

Filling: MDM chicken, hashbrown potatoes, Frank buffalo sauce (vinegar, aged red cayenne peppers, salt, water, canola oil, paprika, xanthan gum, garlic powder, natural flavour, dimethyl silicone), water, green onion, green bell pepper, high oleic low alpha-linolenic canola oil, diced carrots, corn, enriched flour, salt, coriander leaves, black pepper, green chili, paprika, parsley flakes, chili flakes, cumin seeds.

Pastry: Enriched flour, water, vegetable oils (canola, modified palm and palm kernel oils), salt, baking powder, mono- and diglycerides, fumaric acid, potassium sorbate, sodium propionate, cellulose gum, guar gum, xanthan gum, L-cysteine.

Frying oil: High oleic low alpha-linolenic canola oil, TBHQ, dimethylpolysiloxane.

Contains: Wheat

May contain: Milk, Tree nuts, Soy, Sulphites, Peanut, Mustard, Celery, Sesame

Ingrédients:

Garniture : Poulet MDM, paillassons de pommes de terre, sauce Buffalo Frank (vinaigre, piments rouges de cayenne vieillis, sel, eau, huile de canola, paprika, gomme de xanthane, poudre d'ail, arôme naturel, diméthyl silicone), eau, oignon vert, poivron vert, huile de canola à haute teneur en acide oléique et à basse teneur en acide alpha-linolénique, carottes en dés, maïs, farine enrichie, sel, feuilles de coriandre, poivre noir, chili vert, paprika, flocons de persil, flocons de chili, graines de cumin.

Pâte : Farine enrichie, eau, huiles végétales (huiles de canola, de palme modifiée et de palmiste), sel, poudre à pâte, mono- et diglycérides, acide fumarique, sorbate de potassium, propionate de sodium, gomme de cellulose, gomme de guar, gomme de xanthane, L-cystéine.

Huile de friture : Huile de canola riche en acide oléique et faible en acide alpha-linolénique, TBHQ, diméthylpolysiloxane.

Contient : Blé

Peut contenir : Lait, noix, soya, sulfites, arachide, moutarde, céleri, sésame



Spiced. Satisfying.
Full of character.



Chicken Masala Kathi Roll

Juicy chicken simmered in a robust masala sauce, perfectly wrapped in a soft pastry. Rich, bold flavour meets comforting texture in a roll that's designed to satisfy and impress. A go-to favourite made for those who crave depth and warmth.

MADE IN CANADA

from domestic and imported ingredients

Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 piece (160 g)
pour 1 piece (160 g)

Calories 340	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Total Fat / Lipides 14.0 g	19 %
Saturated / saturés 3.5 g	18 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 39 g	
Fiber / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 2 g	2 %
Protein / Protéines 11 g	
Cholesterol / Cholestérol 35 mg	12%
Sodium 500 mg	22 %
Potassium 125 mg	4 %
Calcium 100 mg	8 %
Iron / Fer 3 mg	17 %

* 5% or less is a little, 15% or more is a lot
* 5 % ou moins c'est peu, 15 % ou plus c'est beaucoup



Heating Instructions/ Mode de cuisson

- Ensure the product internal temperature reaches 165°F (74°C).
- Appliances vary; adjust time and temperature as needed
- Assurez-vous que la température interne du produit atteigne 165 °F (74 °C).
- Les appareils varient ; ajustez le temps et la température si nécessaire.

In Microwave/ Au four a micro-ondes

- Heat defrosted kathi roll for approximately 30-60 sec.
- Remove microwave and let stand for 1-2 minutes before serving. Time may vary according to microwave.
- Chauffez les kathi roll décongelés pendant environ 30 à 60 secondes.
- Retirez-les du micro-ondes et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de servir. Le temps peut varier en fonction du micro-ondes.



In Oven/Au four

- Preheat oven to 375°F(190°C).
- Place defrosted kathi roll on a foil or parchment paper lined baking sheet, bake for approximately 6-7 minutes
- Remove from oven and let stand for 1-2 minutes before serving.
- Préchauffez le four à 375 °F (190 °C).
- Placez le kathi roll décongelé sur une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium ou de papier sulfurisé, et faites cuire pendant environ 6 à 7 minutes.
- Retirez du four et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de servir.



In Air Fryer/Dans une friteuse à air

- Place defrosted kathi roll in air fryer at 375°F (190°C) for approximately 5-7 minutes
- Remove air fryer and let stand for 1-2 minutes before serving.
- Placez le kathi roll décongelé dans la friteuse à air à 375 °F (190 °C) pendant environ 5 à 7 minutes.
- Retirez-le de la friteuse à air et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes avant de servir.

Packaging/Emballage 48x 160g

Case Net Weight/Poids Net
7.68 kg
Case Gross Weight/ Poids Brut
8.18 kg
**Case Dimension/
Dimensions du carton**
17.75"X13.25"X6.25"
Case Cube/Cube du carton:
0.85
Pallet/Palette:(TixHi)
8X9=72
Height/Hauteur
61.75"

**Shelf Life from Production
Duree de conservation**
1 year from production date/1
ans à compter de la date de production :
(0°F/-18°C) 5 Days after thawing,
refrigerated (40°F/4°C) 5 jours apres
decongelation refrigere
(4°C/40°F)

CDN UPC: 8 13693 00068 0
CDN SCC: 10 813693 00068 7



Nana's
KITCHEN

Nana's Kitchen & hot Sauces Ltd.

604-572-6202
Unit 12 8125 130th St.
Surrey, BC V3W7X4

samir.mawani@yournanaskitchen.com